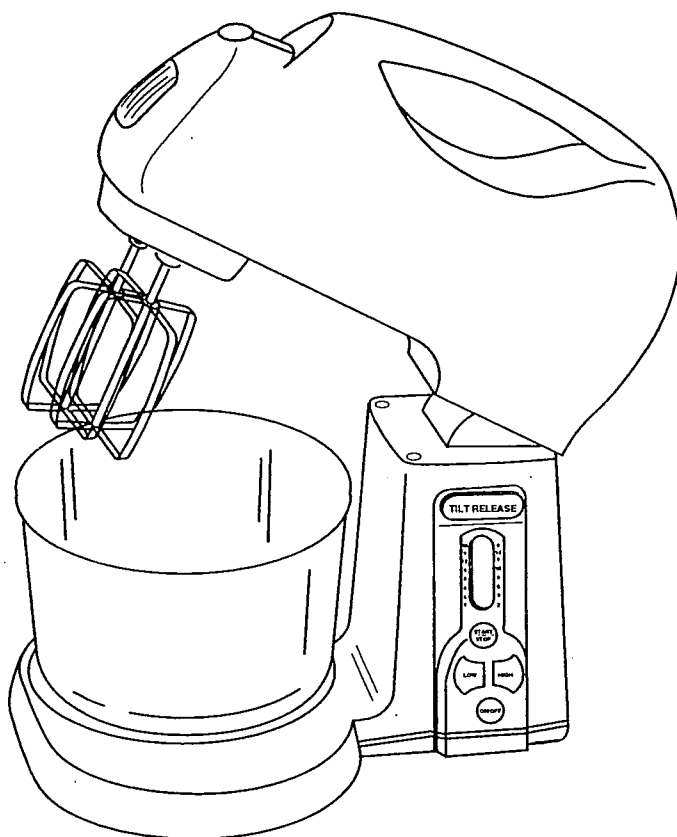


MANUAL DEL USUARIO



MEZCLADORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES

Modelo 238-69239



PRECAUCIÓN:

Antes de usar la mezcladora de mesa, lea este manual y siga todas sus normas de seguridad e instrucciones de funcionamiento.

- Seguridad
- Funcionamiento
- Limpieza

GARANTIA DE SEARS

UN AÑO DE GARANTÍA COMPLETA EN LA KENMORE LA MEZCLADORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES DE KENMORE

Si la Mezcladora de Mesa de 16 Velocidades de Kenmore falla debido a un defecto en el material o la mano de obra dentro del año de garantía, contado a partir de su fecha de compra, Sears lo reemplazará completamente gratis.

SERVICIO DE GARANTÍA

Para obtener el reemplazo bajo esta garantía, devuelva la Mezcladora de Mesa de 16 Velocidades de Kenmore a su establecimiento de Sears más cercano en los Estados Unidos.

Esta garantía es válida solamente si la Mezcladora de Mesa de 16 Velocidades de Kenmore se use en los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también pudiera tener otros derechos que varían de estado a estado.

Sears, Roebuck and Co., Dept. 817WA, Hoffman Estates, IL 60179 EE.UU.

Departamento de Servicio al Cliente 1-800-233-9054

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

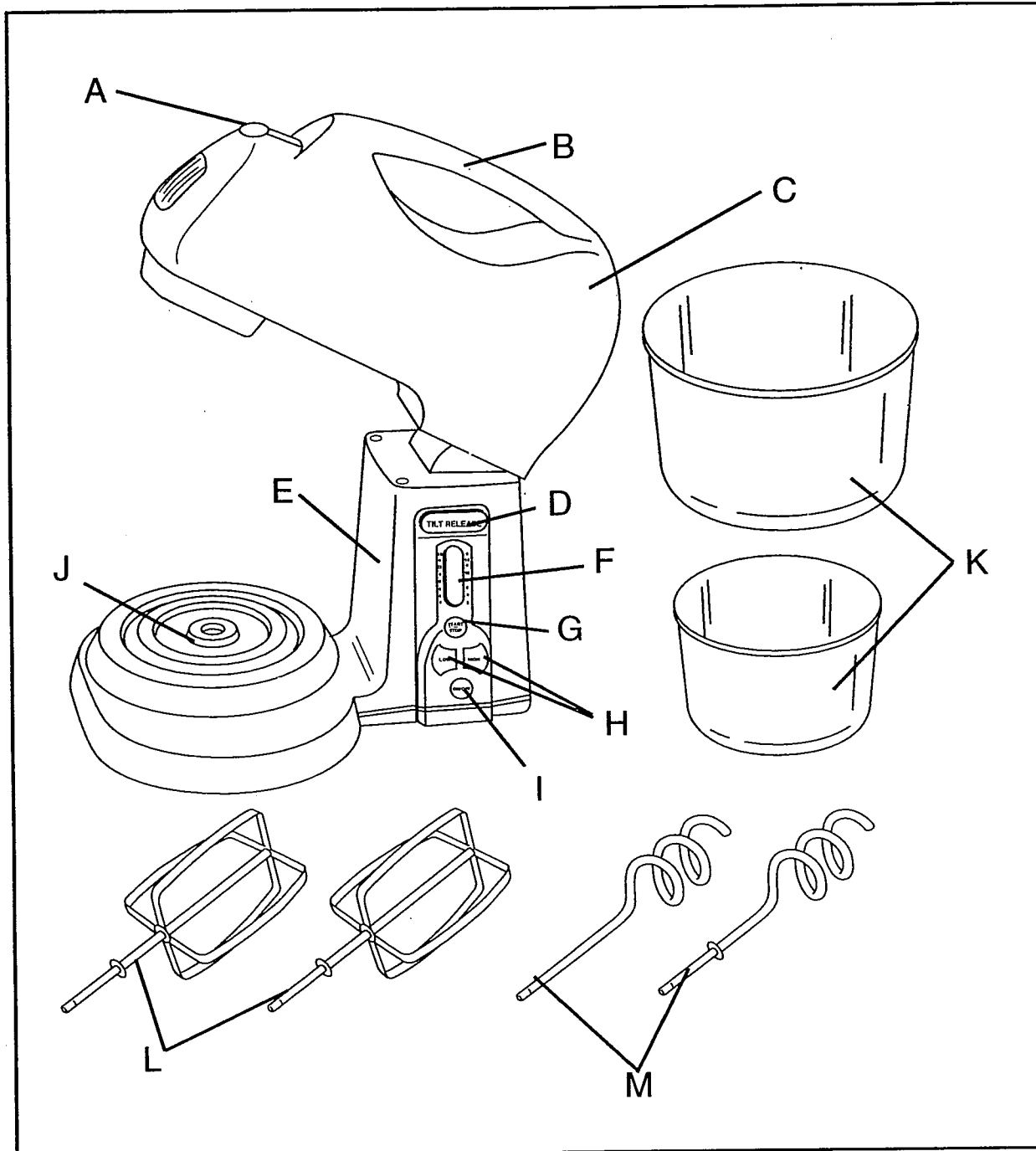
Cuando use electrodomésticos, especialmente en presencia de niños, deben tomarse medidas elementales de seguridad, incluyendo las que siguen a continuación:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

1. Para evitar sacudidas eléctricas, no sumerja nunca la carcasa del motor ni la base de la mezcladora en agua u otros líquidos.
2. NO permita que niños utilicen este electrodoméstico. Use la mezcladora de mesa con cuidado cuando haya niños presente.
3. Desenchúfela del tomacorriente si no se está utilizando, cuando acople o desacople partes, y antes de limpiarla.
4. Evite todo contacto con cualquier parte móvil. Evite poner las manos, el cabello, ropa o utensilios en el interior del contenedor de mezcla y manténgalos lejos de las varillas de mezclar durante la operación para reducir el riesgo de lesiones personales graves o daños a la mezcladora.
5. No haga funcionar ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o después de un mal funcionamiento del mismo o si éste se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su diagnóstico, reparación y ajuste eléctrico o mecánico.
6. No lo use en lugares abiertos.
7. El uso de accesorios no recomendados o no proporcionados por el fabricante podría ocasionar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o superficie de apoyo, o que entre en contacto con superficies calientes incluyendo estufas.
9. No use el aparato para otro propósito que no sea el suyo propio.
10. No deje el aparato desatendido mientras se encuentre en operación.
11. Retire de la mezcladora las varillas de mezclar o de gancho para masa de galleta después de su uso y antes de limpiarlas.
12. Asegúrese que el montaje de la mezcladora de mesa se ha llevado a cabo correctamente antes de proceder a su uso.
13. APAGUE la unidad pulsando el botón de encendido/apagado (ON/OFF) y desenchúfela de la toma de corriente una vez haya concluido su uso. No retire los accesorios hasta que el motor se haya detenido completamente.
14. ESTE APARATO HA SIDO DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

SU MEZCLADORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES DE KENMORE



- A. Botón eyector
- B. Asidero
- C. Carcasa del motor
- D. Botón de inclinación del cabezal móvil
- E. Base de la mezcladora
- F. Indicador luminoso
- G. Botón de arranque/parada (START/STOP)

- H. Botones de control de velocidad alta o baja (LOW/HIGH)
- I. Botón de encendido/apagado (ON/OFF)
- J. Mesa de rotación
- K. Contenedores de mezcla
- L. Varillas de mezclar
- M. Varillas de gancho para masa de galletas

INSTRUCCIONES DE USO

Este aparato es para USO DOMÉSTICO SOLAMENTE. Se puede enchufar a un tomacorriente de corriente alterna de 120 voltios. No lo use en otro tipo de tomacorriente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato dispone de un enchufe polarizado (un conductor es más ancho que el otro). Como medida de seguridad, el enchufe se ajusta en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no ajusta bien dentro del tomacorriente, invierta el enchufe e inténtelo otra vez. Si, a pesar de todo, no ajusta, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente forzar esta medida de seguridad.

CABLE ELÉCTRICO CORTO

El cable eléctrico de la mezcladora de mesa es de corta longitud para evitar el riesgo de enredos o tropiezos que podría producir un cable largo. Se dispone de cables de tomacorriente desmontables más largos y alargadores, pero sea precavido al usar una mezcladora equipada con un cable extra largo.

En caso de que se use un cable de tomacorriente desmontable más largo o un alargador eléctrico: (1) los valores nominales eléctricos marcados en el cable alargador deberán tener, al menos, el mismo valor que los del aparato, y (2) el cable más largo deberá ser dispuesto de manera tal que no cuelgue de la superficie de apoyo o de la mesa, para que los niños no puedan tirar de él y para evitar tropiezos inesperados.

ANTES DE USAR LA MEZCLADORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES

1. Desempaque la mezcladora con cuidado.
2. Lave las varillas de mezclar, las varillas de gancho y los contenedores de mezcla (vea la Figura 1) con agua templada y jabón. Aclare y seque bien.

PRECAUCIÓN: Para evitar descargas eléctricas, no sumerja nunca la carcasa del motor ni la base de la mezcladora en agua u otros líquidos.

PRECAUCIÓN: Utilice este producto únicamente con el voltaje apropiado. Asegúrese de desenchufar el cable eléctrico cuando no se esté utilizando la mezcladora.

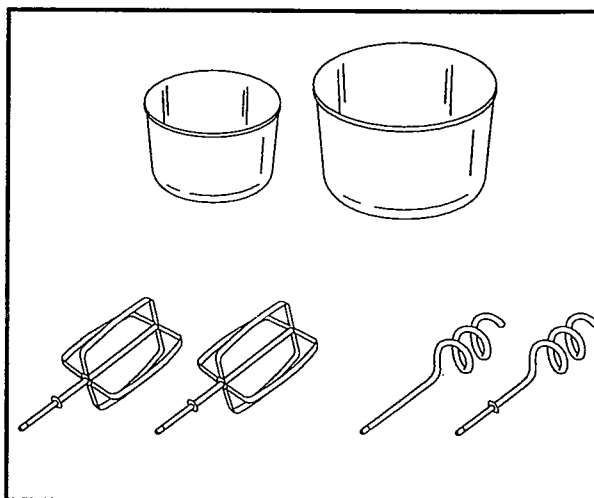


Figura 1

CÓMO UTILIZAR LA MEZCLADORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES

Inserción de las varillas de mezclar/varillas de gancho para masa de galletas

1. Coloque la mezcladora sobre una superficie seca y plana.
2. Pulse el botón de inclinación del cabezal móvil de la mezcladora a la vez que hace inclinar el cabezal hacia arriba, como se indica en la Figura 2. NO intente hacer inclinar el cabezal sin haber presionado primero el botón. De hacerlo así, se podría dañar la mezcladora.

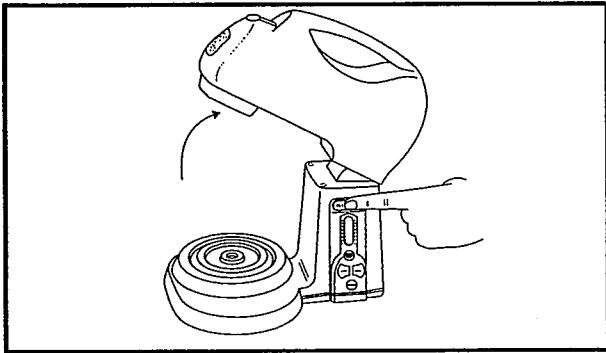


Figura 2

3. Inserte, de uno en uno, los vástagos de las varillas de mezclar o de gancho para masa de galletas en los orificios de la parte inferior de la carcasa del motor, como se indica en la Figura 3. Haga presión al insertarlos y gírelos levemente para conseguir un agarre seguro de cada varilla de gancho para masa de galletas en su lugar.

IMPORTANTE: Inserte la varilla de mezclar o de gancho con el disco del vástago en el orificio más grande, como se muestra en la Figura 3.

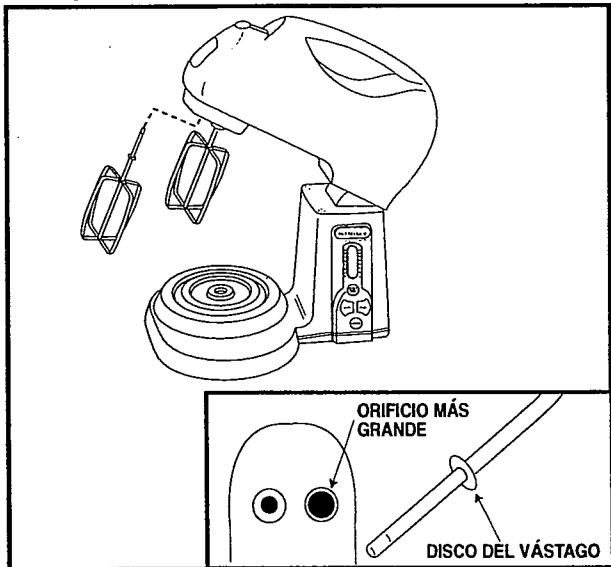


Figura 3

Mezclado

1. Vierta los ingredientes deseados en el interior de un contenedor, grande o pequeño.
2. Coloque el contenedor en la mesa de rotación. Vea la Figura 4. Asegúrese que el borde inferior del contenedor y el borde correspondiente de la mesa de rotación se encuentren alineados. Cuando el contenedor se coloca de manera correcta, puede girar libremente en la mesa.

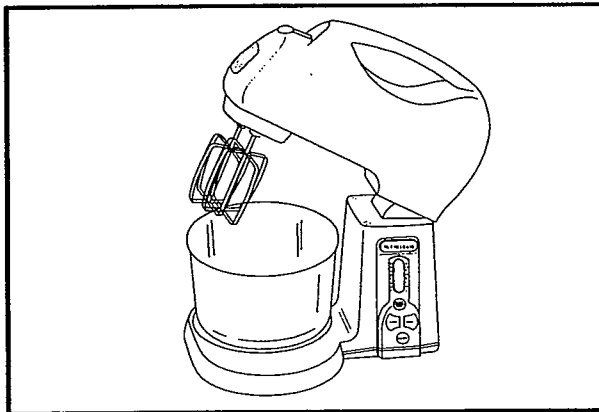


Figura 4

3. Con las varillas de mezclar o de gancho colocadas de manera correcta, pulse el botón de inclinación del cabezal móvil y haga inclinar éste hacia abajo hasta que descansa firmemente en su lugar. Vea la Figura 5.

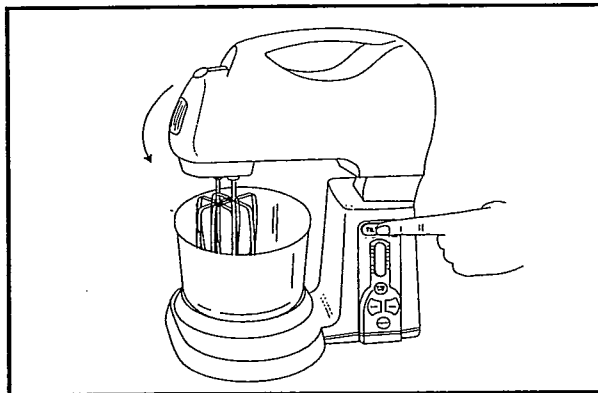


Figura 5

CÓMO UTILIZAR LA MEZCLADORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES (CONT.)

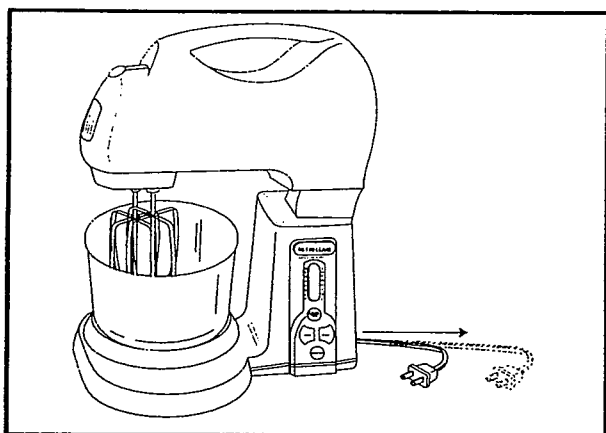
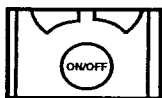


Figura 6

4. Tire suavemente del enchufe y cable de alimentación para extraerlos de la parte posterior de la unidad. Vea la Figura 6. Extraiga solamente la longitud deseada. EVITE que quede más cable suelto que el necesario. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente eléctrica normal de 120 V de corriente alterna.

5. Pulse el botón de encendido/apagado (ON/OFF) una vez. El indicador luminoso de encendido destellará en verde. Esto indica que la mezcladora se encuentra encendida y en el modo de espera. Si el indicador luminoso se enciende en un rojo constante, la mezcladora no se encuentra en el modo de espera. Pulse el botón de encendido/apagado (ON/OFF) una segunda vez para reinicializar la mezcladora. Si la luz continúa roja, verifique que el enchufe eléctrico esté correctamente introducido en la toma de corriente.

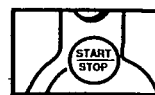


6. Pulse uno de los botones de control de velocidad alta o baja (LOW o HIGH) para aumentar o disminuir la velocidad de mezclado. Consulte la sección "Guía de velocidades recomendadas" para información más detallada. Pulse el botón de control de velocidad una vez para variar la velocidad un nivel. Mantenga pulsado dicho botón para aumentar o disminuir la velocidad rápidamente.



Comience siempre el mezclado a un nivel de velocidad reducido. Luego, ajústelo al nivel de velocidad apropiado para la consistencia de los ingredientes. Consulte la sección "Guía de velocidades recomendadas" para información detallada sobre niveles de velocidad.

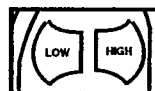
7. Pulse el botón de arranque/parada (START/STOP) una vez para comenzar el mezclado.



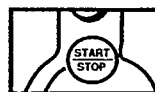
Al arrancar, el motor de la mezcladora comienza lentamente e incrementa poco a poco la velocidad hasta alcanzar el nivel seleccionado. Así se evita que los ingredientes salpiquen como lo harían con un arranque rápido del motor.

Se pueden añadir ingredientes adicionales durante la operación.

8. Pulse uno de los botones de control de velocidad alta o baja (LOW o HIGH) para ajustar a un nivel de velocidad más alto o más bajo.



9. Pulse el botón de encendido/apagado (ON/OFF) una vez para detener el mezclado. La luz verde del indicador destellará para indicar que la mezcladora se encuentra en el modo de espera. Utilice una espátula de goma o de plástico para raspar los lados y el fondo del contenedor de mezcla, si se desea. Pulse el botón de arranque/parada (START/STOP) una vez para continuar la mezcla hasta que los ingredientes obtengan la consistencia deseada.

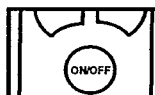


PRECAUCIÓN: No raspe los lados o el fondo del contenedor de mezcla cuando la mezcladora se encuentre en operación.

10. Una vez los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada, pulse el botón de arranque/parada (START/STOP) para detener el mezclado. La luz verde del indicador destellará para indicar que la mezcla se encuentra en el modo de espera.



11. Pulse el botón de encendido/apagado (ON/OFF) para apagar la mezcladora.



12. Retire el enchufe de la toma de corriente eléctrica. Tire del cable con suavidad para volverlo a introducir en la base de la mezcladora.

CÓMO UTILIZAR LA MEZCLADORA DE MESA DE 16 VELOCIDADES (CONT.)

13. Presione el botón de inclinación del cabezal móvil y eleve con cuidado el cabezal. Vea la Figura 7.

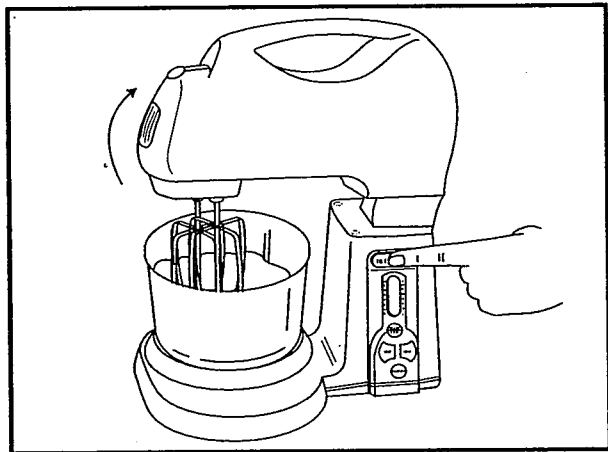


Figura 7

14. Pulse el botón eyector para soltar las varillas de mezclar o de gancho para masa de galletas. Vea la Figura 8.

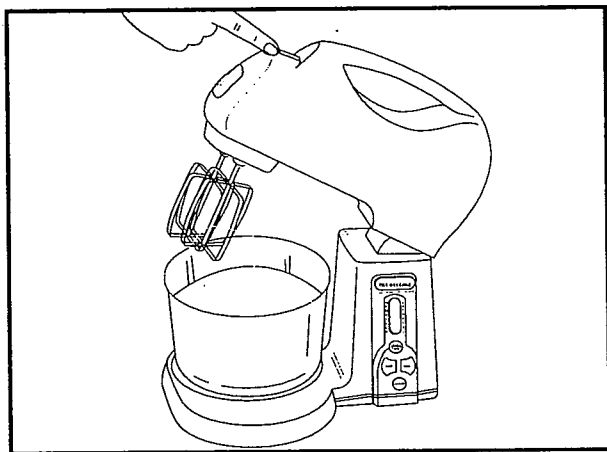


Figura 8

15. Raspe suavemente el exceso de masa de las varillas con una espátula de goma o de plástico. No golpee las varillas contra el contenedor para retirar el exceso de masa ya que esto podría dañarlas.
16. Retire con cuidado el contenedor de mezcla de la mesa de rotación. Vierta la masa del contenedor en otro recipiente. Utilice solamente una espátula de goma o de plástico para retirar la masa del contenedor.

CONSEJOS IMPORTANTES E INSTRUCCIONES

- Al usar la mezcladora por primera vez, es posible que experimente un olor en el motor. Esto es normal y desaparecerá con el uso.
- No llene nunca el contenedor de mezcla a más de 3/4 de su capacidad. La acción de mezclado hará que el nivel de los ingredientes aumente en el contenedor. Si necesita hacer grandes mezclas, hágalo en serie.
- No intente amasar más de 8 onzas de masa o mezcla espesas (masa espesa de galletas o mezcla para dulces) de una vez.
- Un circuito de autoprotección cambiará automáticamente la operación de la mezcladora al modo de espera en caso de sobrecarga. Si esto ocurriera, reduzca la cantidad de mezcla o ajuste la velocidad a un nivel más alto, para una operación más apropiada, y pulse el botón de arranque/parada (START/STOP) para comenzar de nuevo.
- Recoja siempre el cable introduciéndolo en la base de la mezcladora cuando se haya completado la operación y cuando vaya a guardar la mezcladora.
- Para reducir la posibilidad de lesiones graves y/o daños a la mezcladora, no ponga nunca las manos ni utensilios dentro del contenedor de mezcla durante la operación de mezclado.
- Asegúrese que el botón de arranque/parada (START/STOP) esté apagado (sin luz verde en el indicador) y que la mezcladora se encuentre desenchufada antes de insertar o retirar las varillas de mezclar o de gancho para masa de galletas.

GUÍA DE VELOCIDADES RECOMENDADAS

NIVELES DE VELOCIDAD 1-2

- Combinar ingredientes secos
- Envolver lentamente cremas delicadas y claras de huevo en la mezcla
- Añadir nueces, trozos y frutas secas a mezcla/masa de galletas
- Remover todo tipo de salsas

NIVELES DE VELOCIDAD 3 - 4

- Añadir ingredientes secos a la mezcla/masa de galletas
- Majar papas/vegetales
- Batir azúcar y mantequilla fría (no congelada)

NIVELES DE VELOCIDAD 5 - 6

- Batir azúcar y mantequilla blanda
- Comenzar a batir mezclas de pasteles
- Añadir ingredientes secos y líquidos de forma alterna

NIVELES DE VELOCIDAD 7 - 8

- Batir papas
- Añadir huevos a la mezcla/masa de galleta

NIVELES DE VELOCIDAD 9 - 10

- Batir crema
- Finalizar batido de glaseados de crema de mantequilla
- Batir mezclas finas

NIVELES DE VELOCIDAD 11 - 12

- Añadir azúcar a claras de huevo batidas

NIVELES DE VELOCIDAD 13 - 14

- Batir yemas de huevo

NIVELES DE VELOCIDAD 15 - 16

- Batir claras de huevo

MANTENIMIENTO, LIMPIEZA Y ALMACENAJE

MANTENIMIENTO

Esta mezcladora de mesa requiere muy poco mantenimiento. No contiene partes dentro de la carcasa del motor o la base de la mezcladora que puedan ser reparadas por el usuario. No retire la cubierta de carcasa del motor o la base de la mezcladora. Póngase en contacto con personal cualificado si el producto requiere alguna reparación.

LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: No sumerja nunca la carcasa del motor ni la base de la mezcladora en agua. Esto podría ocasionar daños al producto.

1. Lave todos los accesorios (contenedores de mezcla, varillas de mezclar, varillas de gancho para masa de galletas) con agua caliente y detergente suave. Enjuague bien todas las partes. Los accesorios

pueden lavarse en el lavavajillas. **NO deje los accesorios remojando en agua por largos períodos de tiempo. Esto podría dañar el acabado.**

2. Limpie la carcasa del motor, la base de la mezcladora y la mesa de rotación con un paño o una esponja húmedos. Luego, seque completamente con un paño suave. Alce la mesa de rotación para la limpieza de manchas. Vuelva a colocarla en su lugar después de limpiarla.

ALMACENAJE

Desenchufe y limpie la unidad. Reenrolle el cable en la base de la mezcladora tirando suavemente de él. Al hacer esto, el cable se introducirá por sí solo en la base. Guárdela en su caja original o en un lugar limpio y seco. Nunca guarde la mezcladora de mesa cuando se encuentre caliente o conectada.

RECETAS

PASTEL DE MANZANA

Pastel

3 tazas de harina corriente
1 1/2 cucharadita de canela
1 1/2 cucharadita de polvo de hornear
1 1/2 cucharadita de bicarbonato de sosa
1/4 de cucharadita de sal
3/4 de taza de mantequilla, blanda
1 3/4 de taza de azúcar
3 huevos
3 tazas de manzanas, peladas y rayadas
1 taza de nueces troceadas
2 cucharaditas de extracto de vainilla

Cubierta

1/3 de taza de mantequilla, blanda
1/2 taza de azúcar morena
1/4 de taza de copos de avena
de cocinado rápido
1/4 de taza de harina corriente
1 cucharadita de canela

Glaseado

2 cucharadas de leche
1/2 taza de azúcar en polvo

Raciones: 12

Temperatura: 163°C/325°C

Tiempo de horneado: 1 hora y 15 minutos

Mezcle la harina, la canela, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal en un contenedor para crear la mezcla; ponga aparte. Acople las varillas de mezclar y bata la mantequilla y el azúcar durante 2-3 minutos en la velocidad 3. Continúe batiendo y añada los huevos, de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Añada las manzanas, las nueces y el extracto de vainilla durante el batido.

Añada la mezcla de harina y bata durante 2-3 minutos en la velocidad 3. Vierta en un contenedor alargado para horno de 25 cm (10 pulg.), engrasado. Golpee ligeramente el contenedor contra la superficie de una mesa varias veces para eliminar las burbujas de aire. Combine los ingredientes para la cubierta y mézclelos en la velocidad 3 hasta que obtenga una buena consistencia. Rocíe esta mezcla sobre la superficie de la masa hecha con anterioridad. Hornee según las instrucciones; deje enfriar.

Mezcle los ingredientes de glaseado y rocíelo sobre el pastel.



BIZCOCHO SENCILLO

Todos los ingredientes deberán estar a temperatura ambiente antes de mezclarlos.

3 tazas de harina corriente
1 cucharadita de polvo de hornear
1 taza de mantequilla
1/4 de taza de manteca
3 tazas de azúcar
5 huevos
1 taza de leche
2 cucharadas de extracto de vainilla
1 cucharadita de extracto de limón
1 cucharadita de extracto de naranja

Glaseado

1/4 de taza de mantequilla
1/4 de taza de leche
1 taza de azúcar en polvo

Raciones: 12

No precaliente el horno

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de horneado: 1 hora y media

Combine la harina y el polvo de hornear en un contenedor separado para hacer la mezcla de harina; ponga aparte.

Acople las varillas en la mezcladora y bata la mantequilla, la manteca y el azúcar durante 3 minutos en la velocidad 3. Continúe batiendo y añada los huevos, de uno en uno, alternándolos con la mezcla de harina, batiendo en la velocidad 7 después de cada adición. Añada el resto de los ingredientes y bátalos todos juntos en la velocidad 5 durante 2 ó 3 minutos. Vierta la mezcla en un contenedor alargado para horno de 25 cm (10 pulg.), engrasado y con harina espolvoreada. Golpee ligeramente el contenedor contra la superficie de una mesa varias veces para eliminar las burbujas de aire. Hornee según las instrucciones; deje enfriar.

Para el glaseado, derrita la mantequilla a fuego lento. Añada la leche y el azúcar en polvo a la vez que lo mezcla con una cuchara. Continúe calentándolo hasta hacerlo ligeramente espeso. Luego, rocíelo sobre el bizcocho sencillo "pound cake".



PASTEL DE PIÑA INVERTIDO

Cubierta

- 1/2 taza de mantequilla derretida
- 1 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de pacanas, troceadas
- 8 rodajas de piña
- 1/2 taza de guindas en conserva de marrasquino, cortadas por la mitad

Pastel

- 3 huevos
- 1/3 de taza de compota de manzana
- 2 cucharaditas de condimento de piña
- 1 taza sobrada de agua
- 18.25 onzas de mezcla para pastel de piña o amarillo

Raciones: 12

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de horneado: 50-60 minutos

Coloque en capas los ingredientes en un contenedor alargado para horno de 25 cm (10 pulg.), engrasado y con harina espolvoreada, en el orden en que han sido enumerados.

Coloque las guindas con la parte cortada hacia arriba en el centro y entre las rodajas de piña.

Para el pastel, acople las varillas de mezclar en la mezcladora y bata los ingredientes del pastel durante 3 ó 4 minutos en la velocidad 8. Vierta la mezcla en el contenedor de horneado sobre la cubierta del pastel. Hornee según las instrucciones. Deje que se enfríe durante 5 minutos; luego, inviértalo en un plato o bandeja resistente al calor que tenga reborde.

PASTEL BLANCO DE FRAMBUESA CON COMPOTA DE FRAMBUESA

Pastel

- 1 taza de harina para pastel
- 2 cucharadas de maicena
- 1 1/4 de taza de azúcar en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 paquete de frambuesa sin endulzantes Kool Aid® (o cualquier otro sabor)
- 1 1/2 taza de claras de huevo (aproximadamente 12) a temperatura ambiente
- 1 1/2 cucharadita de crema tártara
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/2 taza de azúcar

Compota de frambuesa

- 1 1/2 taza de conserva de frambuesa, sin semillas
- 2 cucharaditas de maicena

Raciones: 12

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de horneado: 40-50 minutos

Mezcle la harina de pastel, la maicena, el azúcar en polvo, la sal y el "Kool-Aid" en un contenedor; ponga aparte. Acople las varillas de mezclar en la mezcladora y bata las claras de huevo y la crema tártara en la velocidad 15 hasta que obtenga una buena consistencia. Añada las cucharadas de vainilla y azúcar, de una en una, a la vez que bate en la velocidad 11-12.

Una la mezcla de harina, en cantidades de 1/4 de taza, con la mezcla de claras de huevo. Viértala en un contenedor alargado para horno de 25 cm (10 pulg.), engrasado y con harina espolvoreada. Elimine las burbujas grandes de aire haciendo cortes suaves en la mezcla con un cuchillo. Hornee según las instrucciones.

Prepare la compota de frambuesa mientras se está horneando el pastel. Cocine las conservas de frambuesa y la maicena a fuego lento hasta que la mezcla se haga espesa. La compota puede servirse templada o fría, esparciéndola sobre el pastel.

PASTEL DE CAFÉ CON SABOR A VAINILLA, DE TRES CAPAS

Pastel

- 2 1/2 tazas de harina corriente
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato de sosa
- 2 cucharaditas de gránulos de café instantáneo
- 1 taza de suero de leche o de leche agria (la leche agria se hace añadiendo 1 cucharadita de vinagre a una taza de leche)
- 1 taza de mantequilla blanda
- 1 1/3 de taza de azúcar
- 1/2 taza de café con sabor a vainilla (café instantáneo tipo parisino)
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3 huevos

Glaseado

- 1/2 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar morena
- 1/2 taza de leche
- 2 cucharaditas de gránulos de café instantáneo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 libra de azúcar en polvo

Cubierta

pacanas

Raciones: 12

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de horneado: 30-40 minutos

Mezcle la harina, la sal, el bicarbonato y los gránulos de café en un contenedor para crear la mezcla de harina; ponga aparte.

Acople las varillas de mezclar a la mezcladora y bata la mantequilla, el azúcar y el café con sabor a vainilla durante 2-3 minutos en la velocidad 5. Continúe batiendo y añada la vainilla y los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Añada la mezcla de harina alternando con el suero de leche a la vez que bate en la velocidad 5 durante 2-3 minutos. Bata 2-3 minutos más en la velocidad 5. Vierta la mezcla en tres contenedores para horno de 20 cm (8 pulg.), engrasado y con harina espolvoreada. Hornee según las instrucciones.

Para hacer el glaseado, derrita la mantequilla en una sartén a fuego lento. Añada y agite el azúcar morena, la leche y los gránulos de café. Permita que hierva y manténgalo a fuego lento durante cinco minutos, sin dejar de agitarlo. Después, retírelo del fuego y añada el extracto de vainilla. Vierta la mezcla en el contenedor de la mezcladora. Añada gradualmente el azúcar en polvo y bata durante 2-3 minutos en la velocidad 2 hasta que el glaseado alcance una consistencia buena para aplicarlo. Untelo a una temperatura templada sobre los pasteles. (El glaseado frío será difícil de untar dada su consistencia). Finalmente, añada las pacanas sobre la superficie del pastel.

TORTA DE LIMÓN

Si desea un postre bajo en grasas, utilice la receta de Glaseado de queso de yogur. El queso de yogur para el glaseado debe prepararse con tiempo.



Pastel

18.25 onzas de mezcla para pastel de limón
1/4 de taza de mantequilla blanda
1/4 de taza de compota de manzana
1 taza de agua
2 cucharaditas de cáscara de limón rayada
1 cucharadita de extracto de limón
4 huevos, más las claras de 4 ó 6 huevos

Glaseado de queso de yogur

64 onzas de yogur de vainilla semi-desnatado
Un paquete de gelatina sin sabor
1/4 de taza de agua

1 taza de azúcar en polvo

Un paquete de 3.5 onzas de relleno de limón para pastel

1 paquete de mezcla de crema batida

2 cucharaditas de extracto de limón

2 cucharaditas de cáscara de limón rayada

Glaseado de queso crema (alternativo)

24 onzas de queso crema, blando

1 taza de azúcar en polvo

1 taza de relleno de limón para pastel

1 cucharadita de extracto de limón

Decoración

1 1/2 taza de almendras en rodajas

1 taza de frambuesas en conserva, sin semillas
o de pasta de fruta de frambuesa

Raciones: 12

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de horneado: 30-35 minutos

Para hacer queso de yogur para el glaseado, escurra el yogur durante al menos 4 horas o durante la noche. Inserte dos filtros de café o un paño para hacer queso en un colador grande. Coloque el colador en una jarra o contenedor y vierta el yogur en el colador. Póngalo en el refrigerador hasta que se haya colado completamente (la mitad del líquido se colará). Deseche el líquido, guarde el yogur colado (queso de yogur) y refrigérelo hasta que sea momento de usarlo.

Para el pastel, acople las varillas de mezclar en la mezcladora y bata los ingredientes del pastel (excepto los huevos y claras de huevo) durante 2 minutos en la velocidad 5. Añada los huevos y las claras de huevo, de uno en uno, mezclando bien en la velocidad 7 después de cada adición. Vierta la mezcla en dos contenedores para horno de 23 cm (9 pulg.), engrasado y con harina espolvoreada. Póngalo en el horno según se indica y déjelo enfriar.

Para hacer el glaseado del queso de yogur, vierta la gelatina y el agua en una cazuela pequeña y póngalo aparte para que se ablande durante unos cuantos minutos. Acople las varillas de la mezcladora y mezcle el queso de yogur y el resto de los ingredientes en la velocidad 2 durante 2-3 minutos; ponga aparte. Disuelva la gelatina calentando a fuego lento durante 1-2 minutos. Mezcle la gelatina en el glaseado con velocidad durante 30 segundos. Refrigérese hasta que se necesite.

TORTA DE LIMÓN (CONT.)

Para ahorrar tiempo, se puede utilizar el glaseado de queso de crema (alternativo) en lugar del glaseado de crema de yogur. Para ello, acople las varillas de mezclar en la mezcladora y bata el queso crema y el azúcar en polvo durante 2 ó 3 minutos en la velocidad 5. Añada el relleno para pastel y la cáscara de limón al tiempo que bate. Refrigérese hasta que se necesite.

Corte cada pastel por la mitad horizontalmente utilizando un cuchillo aserrado. Ponga una mitad del pastel, con la cara cortada hacia arriba, en un plato. Esparza 1/4 de taza de conservas y 3/4 de taza de glaseado sobre la cara cortada. Cubra con la otra mitad, con la cara cortada hacia arriba. Repita el mismo procedimiento con las mitades restantes. Cubra la parte superior y los lados con el resto de las conservas y con el glaseado. Decore con las almendras y deje enfriar hasta que el glaseado esté bien posado (unas dos horas). Guárdese en el refrigerador.

MINI PASTELES DE QUESO

Corteza

30 galletas de barquillo ("wafers")

Relleno

32 onzas de queso crema, blando
1 taza sobrada de azúcar
3 cucharadas de maicena
4 huevos grandes, a temperatura ambiente
1 1/4 de cucharadita de extracto de limón
2 1/4 de cucharaditas de extracto de naranja
3/4 de cucharadita de extracto de vainilla
1/4 de taza de crema para batido

Glaseado

1 taza de mermelada de naranja
2 cucharaditas de maicena

Cubierta

frambuesas o guindas en conserva de marrasquino, cortadas por la mitad nueces

Raciones: 30 pasteles de queso
Temperatura: 121°C/250°F
Tiempo de horneado: 40-50 minutos

Acople las varillas de mezclar a la mezcladora y bata el queso crema, el azúcar y la maicena en la velocidad 3 durante 2 ó 3 minutos. Añada los huevos, de uno en uno, batiendo en la velocidad 7 después de cada adición. Añada los ingredientes restantes y bata durante 1 minuto en la velocidad 5. Alinee contenedores para

horneado de magdalenas de 6 cm (2.5 pulg.). Ponga una galleta de barquillo con la cara plana hacia abajo en cada recipiente para horneado de magdalenas y vierta 1/4 de taza en cada uno de ellos. Deje que se enfríen toda la noche.

Combine los ingredientes de glaseado en una cacerola y cocínelos a fuego lento hasta que alcancen una espesura ligera. Añada una cucharadita de glaseado sobre cada pastel de queso. Cúbralos con la frambuesa y las nueces. Guárdelos en el refrigerador.

PASTEL DE QUESO DE TROZOS DE CHOCOLATE Y CAMELO



Corteza

1/4 de taza de mantequilla, derretida
3/4 de taza de copos de avena
de cocinado rápido
3/4 de nueces, troceadas
3/4 de azúcar morena
1/2 cucharadita de canela

Acople las varillas de mezclar a la mezcladora y bata los ingredientes de la corteza durante 2 ó 3 minutos en la velocidad 8. Comprímalo en un contenedor para pastel de queso para horno de 22 cm (9 pulg.), engrasado. Hornee la corteza según las instrucciones. Prepare el relleno mientras se está horneando la corteza.

Raciones: 12

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de horneado: 18-20 minutos

Relleno

24 onzas de queso crema, blando
1/3 de taza de azúcar morena
2 cucharadas de maicena
1/3 de taza de sirope de maíz moreno
1 1/2 taza de extracto de vainilla
3 huevos grandes, a temperatura ambiente
1 yema de huevo, a temperatura ambiente

Cubierta

1 taza de chocolate de leche en trocitos

Temperatura y tiempo de horneado:
177°C/350°F durante 15 minutos; luego, reduzca a 93°C/200°F y hornee durante otra hora.

Acople las varillas de mezclar y mezcle el queso crema, el azúcar morena, la maicena, el sirope de maíz y el extracto de vainilla en la velocidad 5 durante 2 ó 3 minutos. Añada los huevos y la yema, de uno en uno, batiendo en la velocidad 7 después de cada adición.

PASTEL DE QUESO DE TROZOS DE CHOCOLATE Y CARAMELO (CONT.)

Vierta en la corteza ya horneada. Hornee siguiendo las instrucciones.

Retire el pastel de queso del horno y rocíe los trocitos de chocolate por encima. Vuélvalo a poner en el horno durante 5 minutos. Déjelo enfriar durante la noche. Guárdelo en el refrigerador.

PASTEL DE QUESO DE PACANAS, CARAMELO Y CHOCOLATE



Corteza

1/3 de taza de mantequilla, derretida
17 galletas rellenas de crema de chocolate, machacadas
2 cucharadas de pacanas, troceadas

Relleno

24 onzas de queso crema, blando
1/3 de taza de azúcar morena
2 cucharadas de maicena
1/4 de taza de sirope de maíz moreno
3 huevos grandes, a temperatura ambiente
1 yema de huevo, a temperatura ambiente
1/3 de taza de crema agria, a temperatura ambiente
1 1/4 de cucharadita de extracto de vainilla
1 1/4 de cucharadita de condimento de mantequilla
11.5 onzas de chocolate de leche en trocitos
1/3 de taza de pacanas, troceadas

Cubierta

3 cucharadas de crema agria, a temperatura ambiente
4 onzas de chocolate de leche en trocitos, derretido
2 cucharadas de pacanas, troceadas

Decoración

pacanas, enteras
10 dulces de caramelo envueltos individualmente, derretidos
3 cucharadas de crema agria, a temperatura ambiente

Raciones: 12

Temperatura y tiempo de horneado:

177°C/350°F durante 15 minutos; luego, reduzca a 93°C/200°F y hornee durante otras dos horas.

Mezcle los ingredientes de la corteza y comprímalo en un contenedor para pastel de queso para horno de 22 cm (9 pulg.), engrasado.

Acople las varillas de mezclar en la mezcladora y bata el queso crema, el azúcar morena, la maicena y el sirope de maíz en la velocidad 5 durante 2 ó 3 minutos. Continúe batiendo y añadiendo los huevos y la yema, uno a uno en la velocidad 7. Añada la crema agria, el extracto de vainilla y el condimento de mantequilla y mezcle en la velocidad 2 durante 1 minuto. Añada el resto de los ingredientes y agítelos en la velocidad 1 durante 1 ó 2 minutos. Vierta la mezcla en la corteza. Hornee según las instrucciones. Deje que se enfríe durante la noche.

Para la cubierta, mezcle los ingredientes y rocíelos por encima del pastel cuando esté todavía caliente. Decore con pacanas. Mezcle los caramelos derretidos y la crema agria, y rocíe la mezcla sobre el pastel de queso. Guárdelo en el refrigerador.

CORTEZA DE TARTA

1 1/4 de taza de harina corriente
1/2 cucharadita de sal
1/3 de taza sobrada de manteca
1/4 de taza de agua fría



Resultado: corteza para tarta de 23 a 25 cm (9 a 10 pulg.)

Temperatura: 205°C

Tiempo de horneado: 17-20 minutos

Acople las varillas de gancho en la mezcladora y vierta la harina, la sal y la manteca en el contenedor de mezcla. Mezcle durante 2 ó 3 minutos en la velocidad 2. Añada el agua y continúe mezclando durante 2 ó 3 minutos en la velocidad 3 o hasta que la masa se pegue a las varillas de gancho. Si la masa resulta muy frágil (se rompe) o seca, añada cucharaditas de agua, de una en una. Si la masa resulta demasiado húmeda, añada cucharadas de harina, de una en una. Extienda la corteza para que ocupe la superficie de un contenedor de horneado de 23 a 25 cm (9 a 10 pulg.). Recorte los bordes de la corteza presionando la corteza al contenedor. Pinche el fondo con un tenedor varias veces. Hornee como indican las instrucciones; deje enfriar.

TARTA DE GALLETAS MACARRÓN, CHOCOLATE Y ALMENDRAS



Corteza

17 galletas macarrón de coco, machacadas
1/3 de taza de mantequilla, derretida

Relleno

2 tazas de crema para batido
2 paquetes de mezcla para crema batida
1/2 taza de azúcar en polvo
3 cucharadas de licor de chocolate

Chocolate

1 1/4 de taza de chocolate de leche, en trocitos

Cubierta

1/2 taza de almendras, en rodajas

Raciones: 8

Mezcle los ingredientes de la corteza y comprímalo en el fondo y lados de un contenedor de tarta para horno de 25 cm (10 pulg.), engrasado.

Acople las varillas de mezclar y bata los ingredientes durante un minuto en la velocidad 9. A continuación, bata durante 3 ó 4 minutos en la velocidad 11 hasta que quede bien consistente.

Derrita los trocitos de chocolate a fuego muy lento, agitando constantemente. Deje enfriar ligeramente a temperatura ambiente durante 5 minutos. Vierta lentamente en el relleno a la vez que lo bate en la velocidad 1. Siga batiendo en esa velocidad durante 1 ó 2 minutos. Vierta el relleno en la corteza de la tarta y rocíe las almendras sobre la superficie. Déjelo enfriar.

TARTA DE CHOCOLATE ALEMÁN



Corteza

17 galletas rellenas de crema de chocolate, machacadas
1/3 de taza de mantequilla, derretida

Relleno

8 onzas de queso crema, blando
Una caja pequeña de relleno de chocolate instantáneo para tortas
1 1/2 taza de leche
Una barra de chocolate endulzado German's® de 4 onzas
11.5 onzas de chocolate de leche, en trocitos
1 taza de crema agria
1/2 taza de pacanas, troceadas

Cubierta

1/4 de taza de pacanas, troceadas

Raciones: 8-10

Mezcle los ingredientes de la corteza y comprímalo en el fondo y lados de un contenedor de tarta para horno de 25 cm (10 pulg.), engrasado.

Acople las varillas de mezclar en la mezcladora. Mezcle el queso crema, el relleno instantáneo y la leche durante 3 ó 4 minutos en la velocidad 5. Derrita el chocolate German, los trocitos de chocolate y la crema agria en una cacerola pequeña, agitando con frecuencia. Añádalo a la mezcla de relleno y bata durante 3 ó 4 minutos en la velocidad 5. Esparza la mezcla en la corteza de galleta y añada las pacanas por encima. Déjelo enfriar.

GALLETAS DE MANTEQUILLA



Masa

6 taza de harina corriente
1 cucharada de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
2 tazas de mantequilla, blanda
2 tazas de azúcar morena
2 huevos
1/4 de taza sobrada de leche
2 cucharaditas de extracto de vainilla

Cubierta

1/4 de taza de azúcar
1 1/2 cucharadita de canela

Raciones: 4 docenas o tres barras de galleta

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de horneado: 12-15 minutos

Combine la harina, el polvo de hornear y la sal en un contenedor; ponga aparte.

Acople las varillas de mezclar en la mezcladora y bata la mantequilla durante 2 minutos en la velocidad 5. Añada el azúcar morena y bata durante 2 minutos más en la velocidad 5. Añada los huevos, la leche y la vainilla, y continúe mezclando durante otros dos minutos.

Retire las varillas de mezclar y acople las varillas de gancho para masa de galletas. Añada la mitad de la mezcla de harina y bata en la velocidad 3, añadiendo gradualmente el resto de la mezcla de harina y batiendo durante otros dos minutos.

Ponga la masa a cucharaditas en una bandeja para horneado de galletas, engrasada ligeramente. Hágalas planas y rocíe con los ingredientes de la cubierta. Hornee según las instrucciones.

DELICIA DE CHOCOLATE TROCEADO



1 1/2 taza de harina corriente
3/4 de cucharadita de sal
3/4 de cucharadita de bicarbonato de sosa
3/4 de cucharadita de polvo de hornear
1 1/2 taza de manteca
3/4 de taza de azúcar morena
3/4 de taza de azúcar
2 huevos
1 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
3/4 de taza de coco
2 1/4 de tazas de copos de avena de
cocinado rápido o tradicional
12 onzas de chocolate de leche o
semidulce, en trocitos

Raciones: 4 docenas o 2 barras de galleta
Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de horneado: 12-15 minutos
Combine la harina, la sal, el bicarbonato y el
polvo de hornear en un contenedor pequeño
para crear la mezcla de harina; ponga aparte.
Acople las varillas de mezclar, vierta la
manteca en el contenedor de mezcla y bata
durante dos minutos en la velocidad 5. Añada
los dos tipos de azúcar y bata durante 2
minutos en la velocidad 5. Añada los huevos y
el extracto de vainilla y continúe la mezcla
durante 1 minuto en la velocidad 7.

Retire las varillas de mezclar y acople las varillas
de gancho para masa de galletas. Añada la
mezcla de harina y bata en la velocidad 5 para
combinarlos. Añada el coco y la mitad de los
copos de avena, mezcle durante 2 minutos en la
velocidad 5. Añada el resto de la avena y mezcle
en la velocidad 5 hasta que quede bien mezclado.

Ponga la masa a cucharaditas en una bandeja
engrasada para horneado de galletas, y hornee
según las instrucciones.

DULCE DE CHOCOLATE



8 onzas de queso crema, blando
4 tazas de azúcar en polvo
2 cucharaditas de extracto de vainilla
12 onzas de trocitos de chocolate*
1 taza de pacanas o nueces, troceadas

*Chocolate semidulce, chocolate blanco o
chocolate de leche (bolsa de 11.5 - 12 onzas)

Raciones: 25 piezas

Acople las varillas de mezclar y bata el queso
crema, el azúcar en polvo y la vainilla durante 2
ó 3 minutos en la velocidad 5. Ponga la mezcla
aparte.

Derrita los trocitos de chocolate en una
cacerola a fuego muy lento. Espere 2 ó 3
minutos para que el chocolate se enfríe
ligeramente. Añádalo a la mezcla de queso
crema y agite durante 2 minutos en la
velocidad 1. Aumente a la velocidad 3 y bata
durante 2 minutos. Añada las nueces y siga
batiendo un minuto más. Esparza el dulce
resultante en un contenedor para horno de 20
X 20 cm (8 x 8 pulg.), engrasado. Una vez
asentado, corte en cuadraditos de 2 ó 3 cm
(0.8 ó 1.1 pulg.). Guarde en el refrigerador.

GALLETAS DE CHOCOLATE Y AZÚCAR



5 1/2 tazas de harina corriente
2 cucharaditas de polvo de hornear
2/3 de taza de cacao
2 tazas de mantequilla, blanda
1 1/2 de azúcar
4 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
azúcar

Raciones: 4 docenas o 2 barras de galleta
Temperatura: 177°C/350°F
Tiempo de horneado: 12-15 minutos

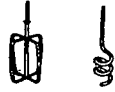
Combine la harina, el polvo de hornear y el
cacao en un contenedor; ponga aparte.

Acople las varillas de mezclar a la mezcladora
y bata la mantéquilla durante 2 minutos en la
velocidad 5. Añada el azúcar y bata durante
otros dos minutos. Añada los huevos y la
vainilla, y continúe la mezcla durante otros dos
minutos.

Retire las varillas de mezclar y acople las
varillas de gancho para masa de galletas.
Añada la mitad de la mezcla de harina y bata
en la velocidad 3, añadiendo gradualmente el
resto de la mezcla. Mezcle durante 2 minutos
en la velocidad 3.

Forme bolas de unos 4 cm (1.5 pulg.) y
rebócelas en azúcar. Póngalas en una bandeja
para horneado de galletas, engrasada ligera-
mente, y hornee según las instrucciones.

GALLETAS DE AVENA Y PASAS



2 tazas de harina corriente
3/4 de cucharadita de sal
1 1/2 cucharaditas de bicarbonato de sosa
1/2 taza de mantequilla, blanda
1 1/2 taza de azúcar morena
3/4 de taza de azúcar
2 huevos
4 tazas de copos de avena de cocinado rápido
o tradicional
1 1/2 taza de pasas

Raciones: 4 docenas o tres barras de galleta

Temperatura: 177°C/350°F

Tiempo de horneado: 12-15 minutos

Combine la harina, la sal y el bicarbonato en un contenedor; ponga aparte.

Acople las varillas de mezclar y bata la mantequilla durante 2 minutos en la velocidad 5. Añada los dos tipos de azúcar y bata durante 2 minutos en la velocidad 5. Añada los huevos y continúe batiendo durante dos minutos más en la velocidad 7.

Retire las varillas de mezclar y acople las de gancho para masa de galletas. Añada la mitad de la harina y mezcle durante 2 minutos en la velocidad 3.

Añada 1 1/2 de copos de avena y mezcle en la velocidad 5, añadiendo gradualmente el resto de la avena hasta que quede bien mezclado. Deje que se mezcle durante dos minutos. Añada las pasas y agite en la velocidad 1 hasta que queden bien mezclados.

Ponga la masa a cucharaditas en una bandeja engrasada para horneado de galletas, y hornee según las instrucciones.